<table>
<tr><td colspan="2"></td><td>FICHA TÉCNICA
CAPRICHOS DE LA PASTORA</td><td>
Página 1 de 4
FT0011</td></tr>
<tr><td>Título:</td><td colspan="2">TORTA DE OVEJA
FORMATO: PIEZA CILINDRICA 0,600 kg</td><td>Fecha: Sept 2011
Rev: 03</td></tr>
</table>



FICHA TECNICA DE PRODUCTO

TORTA DE OVEJA

CAPRICHOS DE LA PASTORA

FORMATO: PIEZA CILINDRICA

Elaborado por:	Revisado y Aprobado por:
Patricia Martín **Fecha:** 12-09-2011	Jesús Cruz **Fecha:** 14-09-11

1.- DATOS DEL PRODUCTO

Producto: Torta
Denominación: torta de oveja
Categoría comercial: que elaborado con leche cruda de oveja
Nombre: Caprichos de la Pastora
Curación: mínima 60 días



UNIDAD DE VENTA	UNIDADES DE EMBALAJE (CAJA)
Formato: Pieza Cilíndrica 0,600 Kg **Dimensiones Torta:** Ø 10 cm. Altura: 6,5 cm. **Curación:** mínimo 60 días **Peso torta mini:** aproximadamente 0,600 kg	Producto envasado a vacío en bolsa retráctil. **Tipo de embalaje:** Cartón ondulado **Unidades por caja formato mini:** 8 **Peso caja:** 350 g

2.- DATOS DE LA EMPRESA

Razón social: GESTIÓN AGROGANADERA, S.L.
Dirección comercial: Avenida de Italia, 8 1ª Oficina 15. 37006- Salamanca
Dirección de fabrica: Ctra Salamanca Km 32- 49400 Fuentesaúco (Zamora)
CIF: B 37291796 **RSI:** 15.04913/ZA
Teléfono: 980 600509/923 258561 **Fax:** 980 601159 /923 222554
Correo electrónico: gag@gestionagroganadera.com **Pagina web:** www.queserialaantigua.com
www.gestionagroganadera.com
Director Gerente: Jesús Cruz Martín
Director Comercial: Fernando Fregeneda Chico
Director de Calidad: Patricia Martín Segurado

3.- MATERIAS PRIMAS E INGREDIENTES

INGREDIENTES	NATURALEZA	SUMINISTRADOR
Leche cruda de oveja	Liquido	Proveedor aprobado
Sal	Granulado	Proveedor aprobado
Cuajo vegetal	Liquido	Proveedor aprobado

Ninguna de las materias primas e ingredientes utilizados en la elaboración de este producto ha sido ionizada ni obtenida a partir de organismos modificados genéticamente.

ALLERGENOS

SE= PRESENCIA **NO = AUSENCIA**

	SI	NO
Proteina lactea de vaca		X
Lactosa	X	
Huevo		X
Proteína de soja		X
Gluten		X
Trigo		X
Arroz		X
Sacarosa		X
Buey		X
Cerdo		X
Polllo		X
Pescado		X
Marisco		X
Gelatina		X
Fructosa		X
Maiz		X
Levadura		X
Cacao		X

	SI	NO
AHB/THB (E320-E321)		X
Acido benzoico (E210>E213)		X
Parabenceno (E214->E219)		X
Tartrazina (E102)		X
Amarillo anaranjado (E110)		X
Azorubina, carmosina (E112)		X
Amaranto (E123)		X
Rojo cochinilla A (E124)		X
Acido sórbico (E200->E203)		X
Canela		X
Vainilla		X
OGM etiquetable		X
OGM totales		X
Legumbres		X
Nueces		X
Cacahuetes		X
Glutamato		X
Sulfitos (E221->E227)		X

4.- PRODUCTO TERMINADO

ESPECIFICACIONES MICROBIOLOGICAS

MICROORGANISMOS	VALOR MAXIMO	TECNICA ANALITICA
E. coli u.f.c.//g.	$1x\ 10^3$	PE-M104
Staphilococcus aureus u.f.c.//g.	$1x\ 10^3$	PE-M108
Salmonella u.f.c./25g.	Absent 25 g	PE-M111
Listeria spp.u.f.c./25g.	Absent 25 g	PE-M112

CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICAS

FISICO-QUIMICAS	VALORES	TECNICA ANALITICA
Materia Grasa (% M.G)	30%	Hidrólisis y Soxhlet
Materia Grasa (ext. Seco)	50%	Gravimetría
Extracto seco (% E.S)	49-56%	Potenciometría
pH	4,6-5.2	
mezcla de vaca o cabra	Ausencia	

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

Corteza: presenta una consistencia blanda
Color: color blanco marfil uniforme
Textura: pasta amantecada de aspecto untuoso
Aroma/sabor/persistencia: aromas y sabores característicos, bien desarrollados e intensos, persistentes al paladar.

MARCADO E IDENTIFICACION DE LOTE Y FECHA DE CADUCIDAD

Impreso en la etiqueta que acompaña al queso.
Identificación de lote: Número de cuba de elaboración: Numeración correlativa
Fecha de Caducidad: seis meses a partir de la fecha de envasado

ALMACENAMIENTO EN FABRICA

Los secaderos y cámaras de maduración de queso están equipados con sistemas de control de temperatura y humedad que mantienen las salas en condiciones óptimas para una correcta conservación del producto.
El producto se encuentra en todo momento apilado sobre palet de plástico y separado por lotes debidamente identificados.
Cantidades almacenadas según programación de pedidos.

TRANSPORTE

El transporte del producto se realizará respetando en todo momento las condiciones generales de transporte y manteniendo la cadena de frío desde la fábrica hasta el domicilio del cliente.

CONSERVACION

Conservar en lugar fresco y seco. Temperatura aconsejada de conservación 4-8ºC.

INTOLERANCIAS Y GRUPOS DE RIESGO

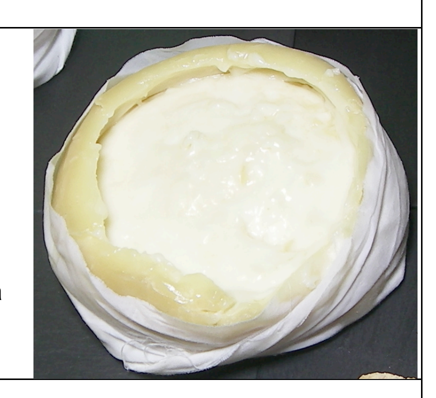
No se considera apto para embarazadas por ser un producto elaborado con leche cruda.
Apto para Celiacos, ya que no contiene Gluten (<10 ppm de gluten (mg/kg)) (se dispone de certificados de los proveedores de MMPP). Producto certificado para la "Marca de Garantía controlado por FACE".

MODO DE EMPLEO

Atemperar el queso fuera del frigorífico antes de su consumo, el tiempo necesario para que alcance una temperatura cercana a los 20ºC a la que su sabor y aroma se muestran en toda su intensidad.

La torta se abre por la parte superior, levantando la corteza y dejando al descubierto el interior; esta parte superior de la corteza sirve de "tapadera" para su mejor conservación.

También puede abrirse por la mitad (cortando por el lado que lleva el paño) para disponer de dos mitades de consumo.



NORMATIVA LEGAL

Real Decreto 1113/2006, de 29 de septiembre, por el que se aprueban las normas de calidad para quesos y quesos fundidos.
Reglamento 852/2004 del parlamento europeo y del consejo de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios.

específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
Reglamento 2073/2005 de la comisión de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

Real Decreto 142/2002, de 1 de febrero, por el que se aprueba la lista positiva de aditivos distintos de colorantes y edulcorantes para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización. (B.O.E. n.º 44 de 20 de febrero de 2002).
Real Decreto 1118/2007, de 24 de agosto, por el que se modifica el Real Decreto 142/2002, de 1 de febrero, por el que se aprueba la lista positiva de aditivos distintos de colorantes y edulcorantes para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utiliza**ción.**
Real Decreto 1712/1991 de 29 de noviembre. Registro Sanitario de Alimentos.
Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio. Norma general de etiquetado y modificación R.D. 238/2000 de 18 de febrero
Reglamento (CE) nº 1924/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 20 de diciembre de 2006, relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos
Real Decreto 930/1992 de 17 de julio Norma de etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productos alimenticios.
Real Decreto 202/2000 de 11 de febrero relativa a las Normas relativas a los manipuladores de alimentos
Real Decreto 723/1988 de 24 de junio, por el que se aprueba la norma general para el control de contenido efectivo de los productos alimenticios envasados
Reglamentación Técnico - Sanitaria sobre Condiciones Generales de Transporte Terrestre de Alimentos y Productos Alimenticios a Temperatura Regulada (**R.D. 2483/1986**)

5.- ETIQUETADO

CARACTERISTICAS DE LA ETIQUETA

Papel: antigrasa, libre de cloro.
Tinta: Apta para uso en alimentación.

CARACTERISTICAS DE LA BOLSA DE PLASTICO

Bolsa retractil impresa con estructura multicapa coextruida, de gran permeabilidad controlada, especialmente diseñada para este producto lácteo.
Características de la bolsa:
- mantiene la humedad de la torta en niveles óptimos
- evita la entrada de oxigeno y permite la salida de anhídrido carbónico.
- elevada garantía de hermeticidad, para mejor conservación del producto.

Esta bolsa cumple con la legislación sobre materiales en contacto con alimentos. Las plantas de fabricación de dicho producto en Europa poseen la Certificación de Calidad ISO 9002

Dimensiones: 7 x 7 cm	**Peso logístico:** no apreciable

INFORMACION DE LA ETIQUETA (tal y como figura en la etiqueta)

Categoría comercial: Torta elaborada con leche cruda de oveja
Marca: Caprichos de la Pastora
Ingredientes: leche cruda de oveja, cuajo y sal.
Fecha de consumo preferente: 6 meses a partir de la fecha de envasado
Condiciones de conservación: Conservar en frío.
Lote: numero correlativo según fabricación
RSI: 15.04913/ZA **Numero CEE:** ESPAÑA 15.04913/ZA C.E.E.
Código EAN Torta mini: 8437005655218
Punto verde : si

6.- FICHA LOGISTICA UNIDAD DE ENTREGA

ENVASE DE LA UNIDAD EN VENTA

Envase: caja de cartón ondulado

Dimensiones de la caja: 44,5 x 29,5 x 10 cm **Dimensiones del palet:** 80 x 120 x 10 cm	**Peso logistico:** 0, 415

EMBALAJE

Características	**Tipo:** Caja cartón ondulado **Unidades por caja:** 8 unidades minis **Alturas por palet:** 10 **Dimensiones del palet:** 80 x 120 x 10 cm	 **Unidades por fila:** 6 **Unidades por palet:** 60 cajas **Altura cajas mas palet:** 110 cm